สารบัญ

สมุนไพรไทย



สมุนไพรและเครื่องเทศ
คืออะไร
มีประโยชน์อย่างไร



สมุนไพรและเครื่องเทศคืออะไร

สมุนไพร คือ พืชที่ใช้ทำเป็นเครื่องยา ซึ่งหาได้ตามพื้นเมือง ไม่ใช่เครื่องเทศ

เครื่องเทศ คือ ของหอมฉุนและเผ็ดร้อนที่ได้จากต้นไม้ สำหรับใช้ทำยาและปรุงอาหาร

ประโยชน์ของสมุนไพร

ชีวิตประจำวันของคนเราจะเกี่ยวข้องและผูกพันกับสมุนไพรเป็นอย่างมาก ทั้งในด้านการนำมาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาหาร เช่น การปรุงแต่งรส กลิ่น สีอาหารและเครื่องดื่ม เครื่องสำอาง อุตสาหกรรมบางชนิด ตลอดจนเป็นยารักษาโรค ดังตัวอย่างพอสังเขปดังนี้

กระชาย ใช้ส่วนเหง้าและราก ต้มน้ำเดือดนำมาดื่มหรือปรุงอาหาร ทำให้กระเพาะอาหารและลำไส้เคลื่อนไหวดีขึ้นและช่วยเจริญอาหาร

กะเพรา ใช้ส่วนใบ ตากแห้งชงต้มน้ำดื่มเป็นยาขับลม

ฝรั่ง ใช้ใบแก่ ย่างไฟให้กรอบ ชงน้ำร้อนดื่ม แก้อาการท้องเดิน

ชุมเห็ดเทศ ใช้ใบแห้ง ต้มหรือชงน้ำดื่ม แก้อาการท้องผูก

ชุมเห็ดไทย ใช้เมล็ดแห้ง ต้มน้ำ ใช้เป็นยาระบายและขับปัสสาวะ

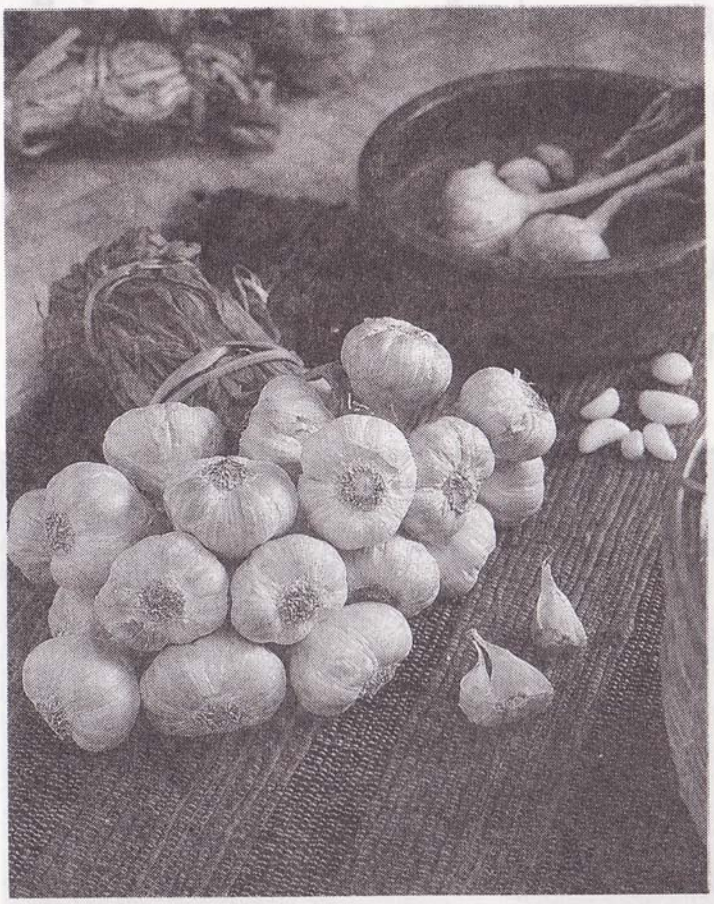








ขิง	ใช้เหง้าแก่ ชงน้ำดื่ม มีฤทธิ์ต่อต้านแบคทีเรียและขับลม
น้อยหน่า	ใช้ใบสดหรือเมล็ด บดคั้นเอาแต่น้ำผสมน้ำมันมะพร้าวชโลมให้ทั่วผม ทิ้งไว้ 10 นาทีถึง 1 ชั่วโมง เหาจะหลุดร่วงออกมา
ไพล	ใช้เหง้าสดที่แก่จัด ต้มน้ำดื่มแก้โรคหอบหืด
มะนาว	ใช้เปลือกผลแห้ง ต้มน้ำดื่มแก้โรคลม
ดีปลี	ใช้ผลที่แก่จัด ชงน้ำดื่มช่วยขับลม
ว่านหางจระเข้	ใช้วุ้นในใบ พอกหรือทาบนแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวก
กระเจี๊ยบแดง	ใช้กลีบเลี้ยงสีแดง ตากแห้ง บดเป็นผงแล้งชงน้ำดื่ม ทำให้ปัสสาวะเป็นกรดเหมาะสำหรับผู้ป่วยที่เป็นนิ่วด่าง
บอระเพ็ด	ใช้เถาสด บดแล้วคั้นผสมน้ำดื่ม ช่วยลดอาการไข้

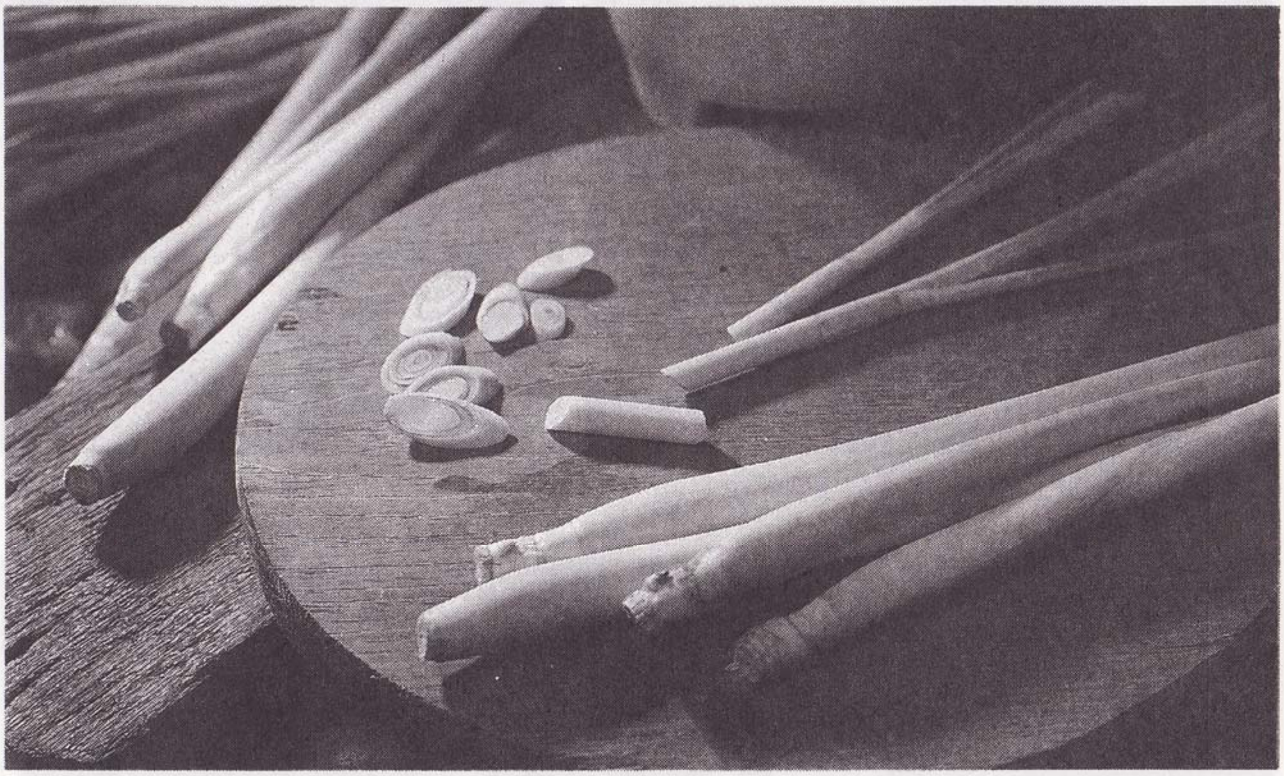






ตะไคร้ ใช้ลำต้นและโคนใบ ทุบพอแตก ชงน้ำดื่ม ช่วยขับลม

ขมิ้น ใช้เหง้าสดและแห้ง ผสมน้ำผึ้งปั้นเป็นยาลูกกลอน แก้อาการท้องเสีย

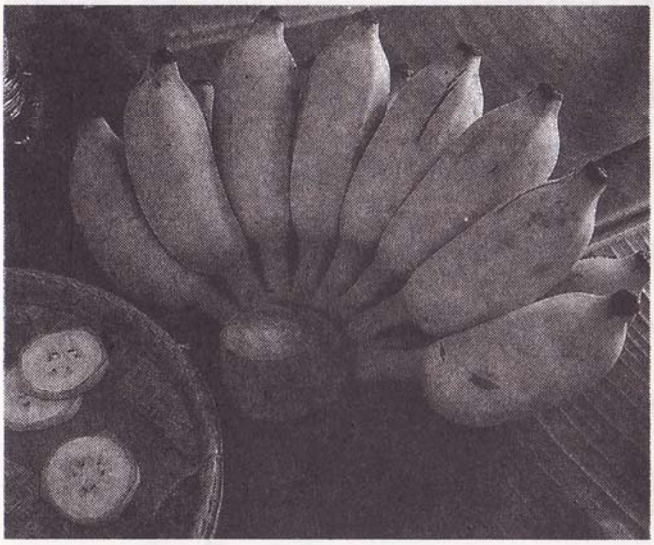


พญาปล้องทอง ใช้ใบสดเต็มที่ ตำให้ละเอียดผสมน้ำหรือเหล้าโสมพอกไว้บริเวณแผลที่ถูกน้ำร้อนลวกหรือชงน้ำดื่มลดพิษไข้

ข่า ใช้เหง้าสด บดให้แหลกผสมเหล้าโรงทิ้งไว้ 1 คืน ทาแก้กลากเกลื้อน

ขี้เหล็ก ใช้ใบอ่อนหรือแก่น ต้มกับน้ำ เป็นยาระบาย

กล้วยน้ำว้า ใช้ผลดิบ ฝานเป็นแว่นบาง ๆ ตากแห้ง ชงน้ำดื่มแก้ท้องเดิน





มะแว้งเครือ ใช้ผลสด โขลกพอแตกคั้นเอาแต่น้ำเมือก ผสมเกลือกินแก้อาการไอ

หญ้าหนวดแมว ใช้ใบและก้านแห้ง ต้มน้ำดื่ม แก้ไอ

ฟ้าทะลายโจร ใช้ส่วนตัว ตากแห้ง ต้มน้ำดื่ม แก้โรคบิด และท้องเดิน

ประเภทของสมุนไพร

สมุนไพรสามารถจำแนกได้ 2 ประเภท คือ ประเภทที่ใช้เป็นยารักษาโรคและประเภทใช้ทำอาหาร

การปลูกพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ

การปลูกพืชสมุนไพรและเครื่องเทศเป็นสิ่งที่จำเป็น เพราะการใช้ในอดีตเป็นการเก็บจากธรรมชาติแต่ไม่มีการปลูกทดแทน จึงทำให้มีจำนวนลดลง ขณะนี้พืชสมุนไพรและเครื่องเทศได้รับความสนใจเพิ่มขึ้นในฐานะที่เป็นยารักษาโรค จึงจำเป็นต้องขยายแหล่งผลิตสมุนไพรให้กว้างขวางออกไป ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในการพัฒนางานพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ คือ เป็นแหล่งตัวอย่าง แหล่งขยายพันธุ์และแหล่งวัตถุดิบเพื่อใช้เป็นยา

การปลูก

การปลูกพืชสมุนไพรหรือเครื่องเทศไม่แตกต่างกัน แต่ความสมบูรณ์ของพืชจะเป็นเครื่องชี้บอกคุณภาพของสมุนไพรได้ พืชสมุนไพรและเครื่องเทศต้องใช้วิธีการปลูกให้ใกล้เคียงกับลักษณะธรรมชาติของพืชนั้นมากที่สุด เช่น ว่านหางจระเข้ต้องการดินปนทรายและอุดมสมบูรณ์ แดดพอเหมาะ หรือต้นเหงือกปลาหมอชอบขึ้นในที่ดินเป็นเลนและที่ดินกร่อยชุ่มชื้น เป็นต้น ซึ่งถ้าผู้ปลูกเข้าใจสิ่งเหล่านี้จะทำให้สามารถเลือกวิธีปลูกและจัดสภาพแวดล้อมของต้นไม้ได้เหมาะสม พืชก็จะเจริญเติบโตดี เป็นผลทำให้คุณภาพพืชสมุนไพร

ที่นำมารักษาโรคมีฤทธิ์ดีขึ้นด้วย ซึ่งการปลูกสามารถทำได้หลายวิธีคือ

1.) การปลูกด้วยเมล็ดโดยตรง วิธีนี้ไม่ต้องเพาะเป็นต้นกล้าอ่อน นำเมล็ดมาหว่านลงแปลงได้เลย หลังจากนั้นใช้ดินร่วน หรือทรายหยาบโรยทับบาง ๆ รดน้ำให้ชื้นทุกวัน เมื่อเมล็ดงอกเป็นต้นอ่อนจึงถอนต้นที่อ่อนแอออก เพื่อให้มีระยะห่างพอสมควร ปกติมักใช้ในการปลูกพืชล้มลุกและพืชอายุสั้น เช่น กะเพรา โหระพา ส่วนการหยอดลงหลุมโดยตรง ปกติมักใช้กับพืชที่มีเมล็ดใหญ่ เช่น ฟักทอง โดยหยอดในแต่ละหลุมมากกว่าจำนวนต้นที่ต้องการ แล้วถอนออกภายหลัง

2.) การปลูกด้วยต้นกล้าหรือกิ่งชำ ปลูกโดยการนำเมล็ดหรือกิ่งชำปลูกให้แข็งแรงดีในถุงพลาสติกหรือในกระถาง แล้วย้ายไปปลูกในพื้นที่ที่ต้องการ หลุมที่เตรียมปลูกควรกว้างกว่ากระถางหรือถุงพลาสติกเล็กน้อย เพื่อให้ต้นอ่อนเจริญเติบโตได้สะดวก วางต้นไม้ให้ระดับรอยต่อระหว่างลำต้นกับรากอยู่เสมอกับระดับขอบหลุมพอดี แล้วกลบด้วยดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย กดดินให้แน่นพอประมาณ ทำหลักไม้ผูกเชือกยึดกับต้น เพื่อพยุงไม่ให้ต้นล้มหรือโยกคลอนได้ ปกติใช้กับต้นไม้ยืนต้น เช่น คูน แคบ้าน ชุมเห็ดเทศ สะแก ขี้เหล็ก เป็นต้น หรือใช้กับพันธุ์ไม้ที่งอกยากหรือมีราคาแพงจึงจำเป็นต้องเพาะเมล็ดก่อน

3.) การปลูกด้วยหัว ปกติจะแบ่งเป็นหัวที่เกิดจากรากและหัวที่เกิดจากลำต้น เช่น หอม กระเทียม การปลูกจะทำโดยการฝังหัวในดินให้ลึกพอประมาณ (ปกติลึกไม่เกิน 3 เท่าของความกว้างหัว)

กดดินให้แน่นพอสมควร คลุมแปลงปลูกด้วยฟางหรือหญ้าแห้ง รดน้ำให้ชื้น แต่ระวังอย่าให้น้ำขัง

4.) การปลูกด้วยหน่อหรือเหง้า ปลูกโดยอาศัยหน่อหรือเหง้า เช่น กระชาย กล้วย ตะไคร้ ขิง ข่า

5.) การปลูกด้วยไหล ปกตินิยมเอาส่วนของไหลมาชำไว้ก่อนจะย้ายปลูกในพื้นที่ที่เตรียมไว้อีกครั้งหนึ่ง เช่น บัวบก แห้วหมู

6.) การปลูกด้วยจุกหรือตะเกียง โดยการนำจุกหรือตะเกียงมาชำในดินที่เตรียมไว้ โดยให้ตะเกียงตั้งขึ้นตามปกติ กลบดินเฉพาะด้านล่าง เช่น สับปะรด

7.) การปลูกด้วยใบ เหมาะสำหรับพืชที่มีใบหนาใหญ่และแข็งแรง คล้ายกับการปลูกด้วยส่วนของกิ่งและลำต้น คือ การตัดใบไปปักหรือวางบนดินที่ชุ่มชื้นให้เกิดต้นใหม่ เช่น ว่านลิ้นมังกร

8.) การปลูกด้วยราก โดยตัดส่วนของรากไปปักชำให้เกิดต้นใหม่ขึ้น เช่น ดีปลี



การบำรุงรักษา

การเจริญเติบโตของพืชสมุนไพรที่ปลูกจะดีหรือไม่เพียงใด การบำรุงรักษานับว่ามีส่วนสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.) การพรางแสง พันธุ์ไม้ที่ต้องการแสงน้อยหรือพันธุ์ไม้ที่ยังอ่อนแออยู่ควรจะได้มีการพรางแสง หากต้องปลูกพืชดังกล่าวในที่ต้องการแสงน้อยก็ต้องมีการพรางแสงไว้ตลอดเวลา หรือปลูกใต้ต้นไม้ที่ให้ร่มเงาได้

2.) การให้น้ำ ปกติการปลูกควรปลูกต้นฤดูฝน เพราะจะทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการให้น้ำ สำหรับการให้น้ำจะต้องพิจารณาลักษณะของพืชแต่ละชนิดประกอบด้วยว่าต้องการน้ำมากหรือน้อย จึงจำเป็นต้องศึกษาลักษณะของพันธุ์ไม้ที่ปลูกบ้างตามสมควร แต่โดยหลักการแล้วเมื่อปลูกต้นไม้ใหม่ ๆ ก็ควรจะให้น้ำให้มีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ ปกติให้น้ำอย่างน้อยวันละครั้ง แต่หากพิจารณาเห็นว่าแฉะเกินไปก็เว้นช่วงได้ หรือหากแห้งเกินไปก็ต้องให้น้ำเพิ่มเติม การให้น้ำต้องให้จนกว่าพืชจะตั้งตัวได้ ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของพืช และอาจจะสังเกตได้จากลักษณะของพืชนั้น หากมีลักษณะเหี่ยวเฉาก็แสดงว่ายังตั้งตัวไม่ได้

3.) การระบายน้ำ จะต้องหาวิธีการระบายน้ำออกจากพื้นที่หากมีฝนตกน้ำท่วมโคนพืชที่ปลูกไว้ เพราะจะเป็นอันตรายต่อระบบของรากพืชได้ ทั้งนี้อาจทำโดยการยกร่องปลูกหรือพูนดินให้สูงขึ้นก่อนปลูก ก็จะช่วยแก้ปัญหาน้ำขังได้

4.) การพรวนดิน จะช่วยทำให้ดินร่วนซุยเก็บความชื้นดี

การระบายน้ำและการถ่ายเทอากาศเป็นไปได้ด้วยดี อีกทั้งเป็นการกำจัดวัชพืชไปด้วย จึงควรมีการพรวนในขณะที่ดินแห้งพอสมควร

5.) การให้ปุ๋ย ปกติจะให้ก่อนปลูกโดยใส่ปุ๋ยอินทรีย์ หรือปุ๋ยวิทยาศาสตร์ (สูตรเสมอ เช่น 15-15-15) รองก้นหลุม แต่เนื่องจากมีการสูญเสียไปและพืชนำไปใช้ด้วย จึงจำเป็นต้องใส่เพิ่มเติม โดยอาจจะใส่ก่อนฤดูฝน 1 ครั้ง และใส่หลังฤดูฝน 1 ครั้ง ซึ่งอาจใส่แบบเป็นแถวระหว่างพืชหวานทั่วแปลง หรือใส่รอบ ๆ โคนต้นบริเวณของทรงพุ่ม หรือใช้ปุ๋ยเกล็ดผสมน้ำฉีดให้ทางใบ

การบำรุงรักษาพืชสมุนไพรและเครื่องเทศควรหลีกเลี่ยงสารเคมี ไม่ว่าด้านการให้ปุ๋ย การกำจัดวัชพืชหรือศัตรูพืช เนื่องจากสารเคมีอาจมีผลทำให้ปริมาณสารสำคัญในสมุนไพรเปลี่ยนแปลง หรืออาจมีพิษตกค้างเป็นอันตรายต่อการใช้สมุนไพร ควรเลือกวิธีดูแลรักษาให้เป็นไปตามธรรมชาติให้มากที่สุด



การเก็บเกี่ยว

การเก็บเกี่ยวพืชสมุนไพรเป็นขั้นตอนสำคัญในการควบคุมคุณภาพของสมุนไพร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการเก็บเกี่ยว ได้แก่ การเก็บให้ถูกชนิดของพืชและถูกส่วนที่ใช้เป็นยา เนื่องจากพืชต่างชนิดกันในแต่ละท้องถิ่นอาจมีชื่อพ้องกันได้ และส่วนที่ใช้เป็นยาของพืชมีหลายส่วน ได้แก่ ส่วนที่เป็นราก ลำต้นใต้ดิน เปลือกไม้ เนื้อไม้ ใบ ทั้งต้น ดอก เมล็ดและผล แต่ละส่วนในพืชต้นเดียวกันมักมีชนิดและปริมาณของสารสำคัญต่างกันทำให้มีฤทธิ์ทางยาต่างกันได้ นอกจากนี้อายุของพืช ช่วงเวลาของวันและฤดูกาลเก็บที่เหมาะสมจะทำให้ได้สมุนไพรที่มีคุณภาพดีหรือมีสรรพคุณทางยาตามต้องการ หลักเกณฑ์ทั่วไปในการเก็บเกี่ยวส่วนที่ใช้เป็นยาของพืชสมุนไพร มีดังนี้

1. ใบหรือทั้งต้น ควรเก็บเวลากลางวัน ระยะที่พืชเจริญเต็มที่ประมาณช่วงออกดอกและก่อนผลจะโตเต็มที่
2. ดอก ควรเก็บช่วงดอกตูมถึงดอกบาน และเก็บเวลาเช้า
3. ผล ควรเก็บเมื่อโตเต็มที่ ก่อนหรือหลังผลสุก
4. เมล็ด ควรเก็บระยะที่ผลแก่
5. แก่นหรือเปลือกของรากและลำต้น ควรเก็บช่วงปลายฤดูร้อนหรือต้นฤดูฝน
6. รากและลำต้นใต้ดิน ควรเก็บช่วงที่พืชหยุดเจริญเติบโตหรือขณะที่พืชทิ้งใบหมด หรือในช่วงฤดูหนาวจนถึงฤดูร้อน

การแปรสภาพพืชสมุนไพรหลังเก็บเกี่ยว

การแปรสภาพพืชสมุนไพรที่เหมาะสมนั้น จะช่วยให้สมุนไพรคงสภาพที่ดี ไม่สูญเสียสารสำคัญหลังการเก็บเกี่ยว และปลอดภัยในการใช้ โดยทั่วไปเมื่อเก็บพืชสมุนไพรมาแล้ว จะนำมาผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ตามลำดับ ได้แก่ การคัดเลือกสิ่งปนปลอม การทำความสะอาด การลดขนาดสมุนไพร การทำให้สมุนไพรแห้ง การบดแร่งสมุนไพร และการเก็บบรรจุสมุนไพร วิธีการแปรสภาพพืชสมุนไพรนี้จะแตกต่างกันไปตามชนิดของพืชและส่วนที่ใช้เป็นยา ดังนี้

1. รากและส่วนที่อยู่ใต้ดิน เริ่มด้วยการคัดขนาดที่ใกล้เคียงกันเข้าไว้ด้วยกัน เพื่อสะดวกในการแปรสภาพต่อไป จากนั้นล้างดินและสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ให้สะอาด เอารากฝอยออกให้หมด ถ้าเป็นพืชที่มีเนื้อแข็งแห้งได้ยาก ต้องหั่นเป็นชิ้นที่เหมาะสมก่อน แต่ถ้าเป็นพืชที่ไม่แข็งสามารถนำมาผ่านขบวนการให้ความร้อนตามแต่ชนิดของพืชนั้นได้เลย พืชที่ใช้หัวและรากส่วนมากประกอบด้วย โปรตีนแห้ง เอนไซม์ หากผ่านการให้ความร้อนแบบต้ม นึ่ง จะทำให้สะดวกในตอนทำให้แห้ง หลังจากผ่านความร้อนแล้วจึงนำมาตัดเป็นชิ้น แล้วอบให้แห้งในอุณหภูมิที่เหมาะสม

2. เปลือก หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดี ตากให้แห้ง

3. ใบและทั้งต้น ในพืชบางชนิดที่มีน้ำมันหอมระเหย ควรผึ่งไว้ในที่ร่ม ไม่ควรตากแดด และก่อนที่จะแห้งสนิทควรมัดเป็นกำป้องกันการหลุดร่วงได้ง่าย เช่น กะเพราแดง สะระแหน่ เป็นต้น โดยทั่วไปจะทำการเก็บใบหรือลำต้นมาล้างให้สะอาด แล้วนำมาตากให้

แห้งสนิทระวังอย่าให้ขึ้นราได้ จากนั้นจึงเก็บให้มิดชิด

4. ดอก หลังจากเก็บมาแล้วต้องตากหรืออบให้แห้ง แต่ควรรักษารูปดอกไว้ให้สมบูรณ์ไม่ให้ตัวยาถูกทำลายเสียไป เช่น ดอกกานพลู เป็นต้น

5. ผล โดยทั่วไปเก็บแล้วตากให้แห้งได้เลย มีเพียงบางชนิดเท่านั้นที่ต้องหั่นเป็นชิ้น หรืออบด้วยความร้อนก่อนตาก

6. เมล็ด หลังจากเก็บผลมาตากให้แห้งแล้ว จึงแกะเปลือกออกเพื่อเอาเมล็ดออก เช่น ชุมเห็ดไทย แต่สมุนไพรบางชนิดสามารถเก็บไว้ทั้งผล โดยทำให้ผลแห้งสนิทก่อน

พืชที่ใช้เป็นยาสมุนไพรนั้น การแปรสภาพในขั้นต้นโดยมากใช้วิธีทำให้แห้ง วิธีทำให้แห้งมีวิธีตากให้แห้ง วิธีอบให้แห้ง และวิธีผึ่งให้แห้งในที่ร่ม เป็นต้น ซึ่งจะมีข้อดีข้อเสียหรือมีความเหมาะสมกับสมุนไพรแต่ละชนิดแตกต่างกันไป แต่โดยทั่วไปควรควบคุมอุณหภูมิที่ใช้ในการทำให้แห้งให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วงระหว่าง 50-60 องศาเซลเซียส

อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับอบสมุนไพรแต่ละชนิดให้แห้ง

ชนิดของสมุนไพร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)
ดอก ใบ และทั้งต้น	20-30
ราก กิ่งราก ผิว	30-65
ผลและเมล็ด	70-90
สมุนไพรที่มีน้ำมันหอมระเหย	25-30
สมุนไพรที่มีไกลโคไซด์และอัลคาลอยด์	50-60

การเก็บรักษา

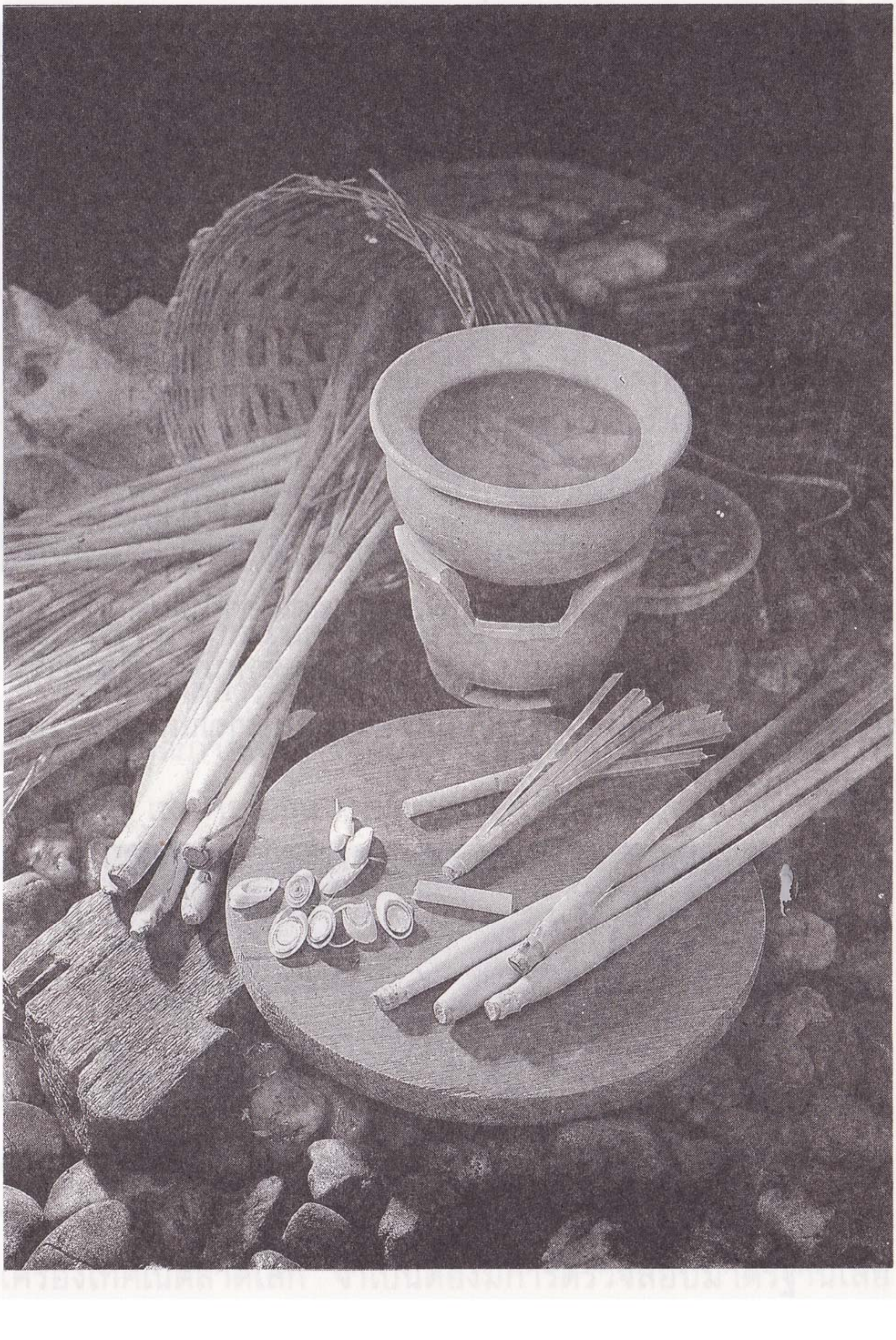
การเก็บรักษาสมุนไพรเป็นเวลานาน จะเกิดปัญหาเชื้อรา แมลงเข้ามาทำลาย มีลักษณะ สี และกลิ่นเปลี่ยนไป ทำให้สมุนไพรนั้นเสื่อมคุณภาพลง เกิดผลกระทบต่อคุณสมบัติในการออกฤทธิ์หรือสูญเสียฤทธิ์การรักษาไปได้ โดยทั่วไปไม่ควรเก็บสมุนไพรนานเกิน 2 ปี และควรมีการจัดเก็บรักษาที่ดี เพื่อที่จะประกันคุณภาพและฤทธิ์ของสมุนไพรนั้น การเก็บรักษามีสิ่งที่ควรคำนึงถึง ดังนี้

1. สมุนไพรที่จะเก็บรักษาไว้จะต้องทำให้แห้ง เพื่อป้องกันการขึ้นรา หากมีราขึ้นต้องหมั่นนำออกผึ่งแดดหรืออบแห้งอยู่เสมอทุก 2–3 เดือน

2. สถานที่เก็บรักษาต้องแห้ง ไม่มีความชื้น เย็น และมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

3. ควรแยกเก็บสมุนไพรแต่ละชนิดเป็นสัดส่วน สมุนไพรที่มีพิษหรือมีกลิ่นหอมควรเก็บแยกไว้ให้มิดชิดป้องกันการสับสนปะปนกัน

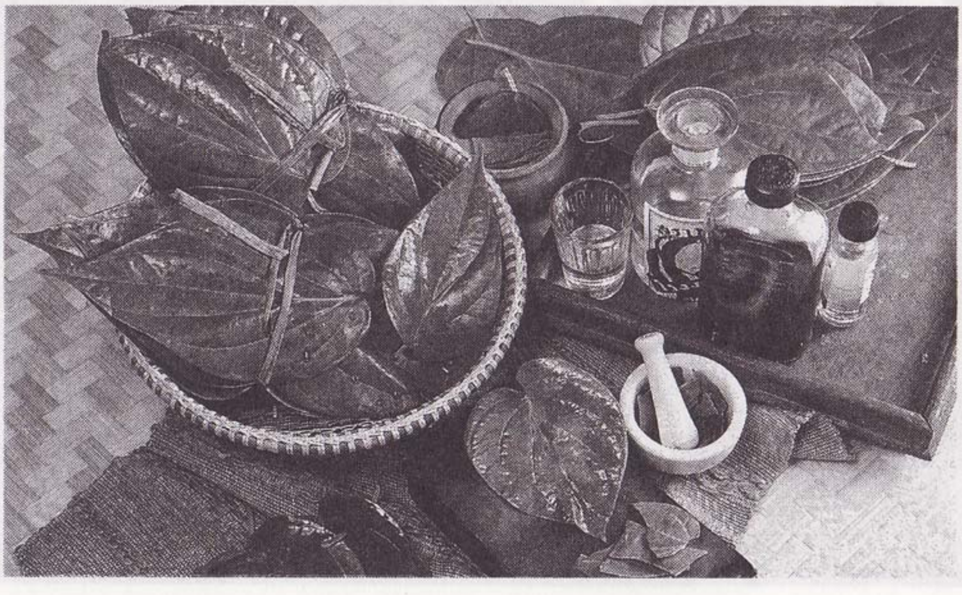
4. ระมัดระวังและป้องกันเกี่ยวกับไฟ หนู และแมลงต่าง ๆ สมุนไพรบางชนิดมีแมลงศัตรูเข้าทำลายง่าย เช่น ชะเอมเทศ เนื่องจากมีสารประกอบที่มีรสหวานถึงร้อยละ 5–7 จึงควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท



ตลาดพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ

ตลาดค้าพืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่สำคัญจะกระจุกตัวอยู่ในกรุงเทพฯ เกษตรกรผู้ปลูกหรือชาวบ้านที่เก็บรวบรวมพืชสมุนไพรและเครื่องเทศจะนำมาแปรรูปให้ได้ขนาดตามความต้องการของตลาดและตากแห้ง จากนั้นจึงขนส่งเข้ามาจำหน่ายในกรุงเทพฯ แต่บางส่วนอาจจำหน่ายให้แก่พ่อค้าท้องถิ่น ซึ่งทำหน้าที่รับซื้อและรวบรวมสินค้าเพื่อนำไปจำหน่ายที่กรุงเทพฯ อีกทอดหนึ่ง

พืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่เข้าสู่ตลาดกรุงเทพฯ ส่วนใหญ่จะเข้าสู่ตลาดขายส่ง ซึ่งมีแหล่งการค้าที่สำคัญอยู่ที่ย่านถนนจักรวรรดิ และบางส่วนจะจำหน่ายให้แก่พ่อค้าส่งออก พ่อค้าขายส่งในกรุงเทพฯ จะทำหน้าที่กระจายพืชสมุนไพรและเครื่องเทศเหล่านั้นไปสู่ผู้ค้าปลีก ซึ่งได้แก่บรรดาร้านขายยาแผนโบราณหรือร้านจำหน่ายเครื่องยาจีน บางส่วนจะจำหน่ายให้แก่โรงงานผลิตยาแผนโบราณและบางส่วนก็จำหน่ายให้แก่ผู้ส่งออก





เกณฑ์มาตรฐานในการซื้อขาย

ในตลาดการค้าพืชสมุนไพรและเครื่องเทศปัจจุบันอาศัยการตรวจสอบคุณภาพสินค้า โดยพิจารณาจากคุณสมบัติทางกายภาพเป็นสำคัญ เช่น ความชื้น ลักษณะการหั่น ขนาดของชิ้นสมุนไพร สีสัน ตลอดจนสิ่งเจือปนและปลอมแปลง แต่ก็ยังไม่มีการระบุแน่ชัดว่าต้องมีเกณฑ์สูงต่ำเพียงใด จึงจะอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับหรือไม่ยอมรับ ทั้งผู้ซื้อและผู้ขายจะเป็นผู้กำหนดราคาตามความพอใจของทั้งสองฝ่าย แม้แต่การติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ ส่วนมากยังอาศัยพื้นฐานเกณฑ์มาตรฐานเหล่านี้เป็นหลัก โดยผู้ส่งออกจะส่งตัวอย่างพืชสมุนไพรและเครื่องเทศให้ผู้สั่งซื้อในต่างประเทศได้พิจารณา หากเห็นว่าเป็นที่พอใจก็จะสั่งซื้อ การสั่งซื้อขายพืชสมุนไพรและเครื่องเทศในตลาดโลก จำเป็นต้องมีการตรวจสอบมาตรฐานเสีย

ก่อนเพื่อเป็นการตรวจรับสินค้า โดยบริษัทในต่างประเทศจะมีห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์มาตรฐานของบริษัทเอง โดยมาตรฐานที่ตรวจสอบ แบ่งเป็น 4 หลักเกณฑ์ใหญ่ ๆ คือ

1. มาตรฐานทางลักษณะภายนอกและวัตถุแปลกปลอม
2. มาตรฐานทางเคมีและกายภาพ
3. มาตรฐานทางปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์ และรา
4. มาตรฐานการปนเปื้อนจากยาฆ่าแมลงตกค้าง

ในปัจจุบัน ประเทศไทยได้มีการดำเนินการจัดทำมาตรฐานพืชสมุนไพรและเครื่องเทศบ้างแล้วเป็นบางชนิด พืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่จัดทำมาตรฐานเสร็จแล้ว มีจำนวน 11 ชนิด ได้แก่ กระเทียม กะเพราแดง บอระเพ็ด ฟ้าทะลายโจร สวาด ตานหม่อน ชุมเห็ดเทศ พริกไทย ไพล ขมิ้นชัน และมะแว้งเครือ

• • • • • • • • • • • • •